

# Menü

Gemischte Blattsalate der Saison an French-Dressing  
mit zweierlei Spargel, Granatapfel & Orangenfilets 19.5

Weisses Spargelsüppchen mit zweierlei Spargel, Crevetten-Spiesschen 19.5

Zweifarbige Pappardelle an leichter Champagnerrahmsauce mit gebratenen  
Eierschwämmli, frischen Gartenkräutern & Belperknolle 29.5

Hausgemachtes Blutorange-Bergamotte Sorbet mit einem Hauch von  
Campari 14.5

Surf & Turf  
niedergegartes Rindsfilet & Riesencrevette,  
grüne Pfeffersauce,  
zweierlei Spargel, Sauce Hollandaise, Bärlauchrisotto 67.5

Passionsfruchtschnitte mit Tonkabohnenglace 14.5

6 Gänge CHF 145 / 5 Gänge 135 / 4 Gänge 120 ( Vsp/ZwG/HG/Dessert )

## Klassisches Châteaubriand

( Niedergegart, Wartezeit 45 Minuten + )

Sauce Béarnaise / Rosmarinjus / Marktgemüse

Beilagen zur Auswahl:

Pommes Frites, Champagnerrisotto,  
Kartoffelgratin, Pappardelle,  
Kartoffelstampf, Rosmarin-Polenta, Rösti

Ab 2 Personen, 71 pro Person